



Gnocchis de patate douce

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MINUTES
CUISSON : 10 MINUTES



500 g de purée de patate douce
(cuite au four ou à la vapeur,
épluchée et mixée, voir page 184)

150-200 g de farine

1 œuf

Sel, poivre

100 g de parmesan râpé

Beurre de sauge

100 g de beurre

2 branches de sauge

Dans un saladier, mélangez la purée de patate douce, 150 g de farine (un peu plus si la pâte est un peu trop collante), l'œuf, du sel et du poivre.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, puis divisez-la en 4 portions. Roulez chaque portion en boudin, puis découpez les boudins en petits tronçons. Pressez chaque tronçon avec le dos d'une fourchette pour former de petites rainures.

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition, puis plongez les gnocchis par petites poignées dans l'eau bouillante. Sortez-les à l'aide d'une écumoire dès qu'ils remontent à la surface, au bout de 2 minutes environ.

Dans une poêle, faites fondre le beurre avec la sauge à feu doux. Laissez frémir puis retirez du feu.

Versez les gnocchis dans le beurre de sauge. Mélangez puis servez avec du parmesan râpé.

